REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXXIII

QUARANTE DEUXIÈME ANNÉE — 1935

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : P. MARSAIS

Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Maitre de Conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXXXIII

QUARANTE DEUXIÈME ANNÉE — 1935

(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1935

Mais si l'on adopte la solution la moins sévère, à savoir celle qui ne tient pas compte, comme la carte géologique, de la cote 10, on n'est pas très bien placé pour délimiter lesdits terrains de « Palu ».

Il faudrait pour ce faire, une délimitation visible, une rupture de pente qui puisse être faite entre les alluvions modernes (celles qui peuvent dater du début du quaternaire) et les alluvions anciennes.

La Côte 50 entre le Cadet et Vachon « Rupture de Pente »

Or, cette délimitation ne peut être faite par l'orographie, la pente étant insensible entre la cote 6 et la cote 10, distantes parfois de 2 à 3 kilomètres. Elle ne l'est pas beaucoup plus par l'analyse chimique des terres composées presque partout des mêmes éléments sableux, assez fertiles.

Je sais bien que M. C..., Géologue de la Faculté de Bordeaux, ne tenant compte de cette cote 10 que comme limite supérieure, prétend trouver sur le terrain même une limite inférieure occupant la commune de Saint-Sulpice et écornant au Nord, celle de Vignonet, au Sud de laquelle tout serait terrains de « Palu » — ce que je lui accorde, mais entre lesquels se place une énorme région qu'il ne baptise pas et que la raison aurait dû appeler « Sables de Saint-Emilion ».

Malheureusement, les compromis cités plus haut, et je crois, des arrêts de justice, ont réservé ce terme de « sables de Saint-Emilion »

pour une autre région voisine de Libourne. Ce serait un point sur lequel on pourrait reviser les décisions prises.

Quel que soit le sort que les tribunaux entendent réserver à ces régions siliceuses situées entre les « Palu » au Sud et la cote 10 au Nord, il est un point sur lequel tout le monde devrait se mettre d'accord — c'est que les droits qui peuvent être acquis par les propriétaires de vignoble établis dans cette plaine, ne doivent pas être étendus *aux propriétaires des terrains qui ne sont actuellement pas complantés de vignes.*

Or, il y en a une bonne moitié qui sont, soit en culture, soit en prairies.

C'est si vrai que la loi de juillet 1931 pour l'interdiction de plantation qu'elle promulgue a tenu compte de la différence d'intérêts entre le droit déjà acquis par la plantation ancienne, et celui qu'elle refuse, à une plantation nouvelle.

Ne voit-on pas là un parallèle saisissant entre le droit déjà acquis ou sur lequel on pourrait par mesure de transaction fermer les yeux, des crus de sable à l'étampe de Saint-Emilion, et le droit actuel à refuser ladite étampe aux crus qui tenteraient de planter de la vigne dans cette plaine sableuse ?

Notre thèse est l'évidence même. Mais par qui sera-t-elle soutenue ? Quels procès seront engagés ? Le seront-ils à temps ? Le « laisser-faire de quelques-uns augmentera le malaise de tous ».

J'ai montré plus haut que le nom des lieux-dits prouve qu'autrefois rien de cela n'était en vigne.

Plante-Blède, Chante-l'Alouette, Jaugue-Blanc, Mouille-Cul, ne sont évidemment pas des noms de crus.

Il peut y avoir une difficulté provenant d'une interprétation trop large de l'article 10 de la loi Capus, mais à mon sens cet article doit s'interpréter ainsi :

Toutes les communes ou parties de communes qui ont droit à une appellation, confèrent ce droit à toute la commune.

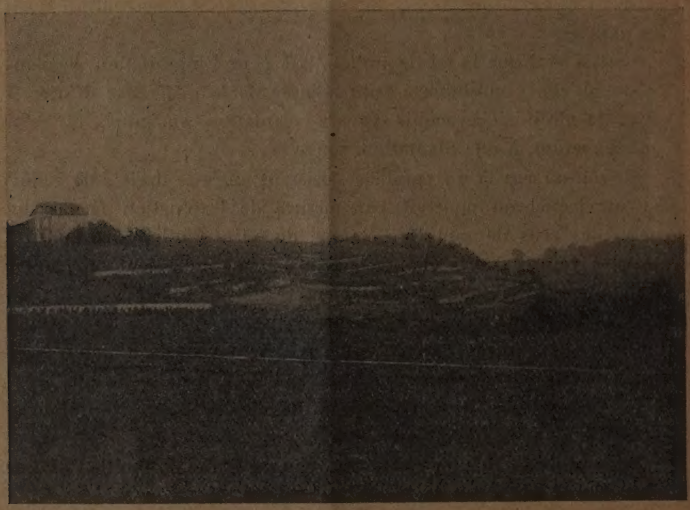
C'est entendu pour les communes qui appellent leur vin de leur propre nom. Mais cela ne doit pas l'être pour celles qui étampent du nom d'une voisine et il y a un arrêt de justice à prendre interprétant ledit article de ladite loi Capus dans le sens le plus restrictif et le plus utile à la défense des appellations.

En d'autres termes, si l'adoption d'un enfant dans une famille lui confère le nom de son père adoptif, il ne s'ensuit pas que les frères et sœurs de la même famille aient aussi le droit de porter ce nom, tandis qu'ils ont tous droit au nom du père légitime.

De sorte que si l'on veut limiter l'erreur qui a été commise jusqu'ici en faisant le moins de mécontents possible, il semble qu'on pourrait, sans grand inconvénient, conférer aux propriétaires de la zone A 2 B de la carte géologique, le droit à l'appellation « Saint-

Emilion » et de le refuser aux propriétaires des terres qui ne sont pas actuellement plantées en vignes, en laissant aux plantations futures la responsabilité de choisir une appellation autre que celle de Saint-Emilion.

Ayant eu la chance de trouver, après bien des recherches, une carte orographique du pays, j'eus l'idée de suivre une à une, les lignes d'égales altitudes et j'eus l'étonnement de constater que la cote 50 qui passe à peu près partout à l'endroit où le calcaire à asté-



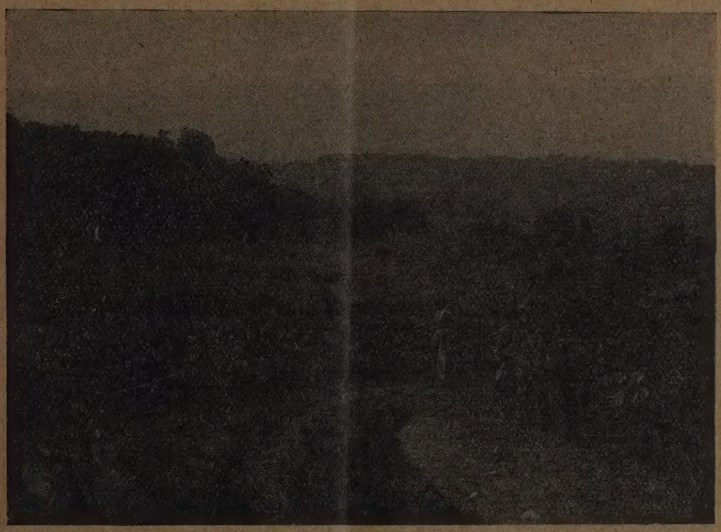
Poche dans le calcaire — effondrement sur la Dordogne

ries repose sur la couche 2 d'argiles à nodules du sannoisien, délimitait à peu près exactement les bons crus de Saint-Emilion. Au Nord, à l'Ouest et au Sud cette coïncidence est frappante. (En y réfléchissant un tant soit peu cela semble tout naturel et prouve simplement que les dépôts régionaux sont horizontaux. A l'Est, cette cote 50 se perd dans les coteaux de Castillon et pour les raisons que j'ai dites, les crus n'y sont délimités que par leur différence d'origine dans le Sannoisien. Il serait commode, mais un peu simpliste de conclure notre étude par cet aphorisme que les premiers crus de Saint-Emilion sont tous situés au-dessus de 50 m. d'altitude. Cela serait vrai si le plateau oligocène était parfait et le sol qu'il supporte d'épaisseur uniforme. Mais il n'en est pas ainsi et en le parcourant en tous sens, j'ai relevé de nombreuses combes tantôt sableuses, tantôt argilo-sableuses, dont quelques-unes s'effondraient brusquement vers les vallées soit de la Barbanne,

soit de la Dordogne, donnant l'impression de lits ancestraux de rapides et très courts torrents.

(Je prie mon lecteur en suivant cette explication d'avoir constamment sous les yeux, soit la carte géologique que j'ai tracée de la région, soit la carte orographique muette du Service de l'Armée.)

Ces poches sont remplies d'un sol dont l'épaisseur est nettement plus considérable que celui qui recouvre à plat le roc oligocène.



Combe dans le calcaire — Château Baladoz

La photo ci-contre montre une de ces poches les plus épaisses dans sa descente sur Saint-Laurent-des-Combes.

Il est logique alors de penser que les vignobles poussés sur ces sols, puissent moins jouir de la proximité d'un sous-sol qui les ennoblirait. De fait, j'ai constaté que tous les crus qui y résidaient, étaient classés comme seconds ou post-premiers. De sorte qu'on peut énoncer ce troisième théorème.

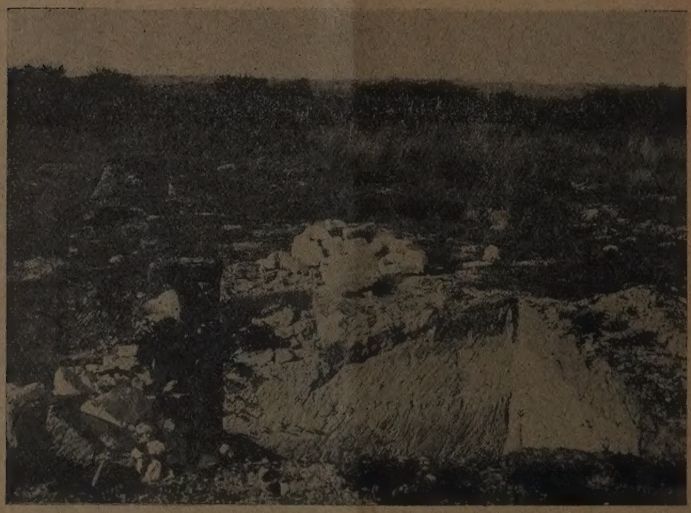
Théorème III. — **Sur le calcaire à Astéries ou à Ostrea la valeur d'un cru est en raison inverse de la profondeur de son sol.**

Si maintenant de la cote 50, nous nous élevons vers les sommets de Saint-Emilion, nous trouvons que les côtes les plus élevées sont :

75 m. avec les Trois-Moulins, 79 m. avec Canon et Mazerat, 80 m. avec le Tertre-Daugay, 90 m. Ausone et Bélair, 77 m. Soutard, 76 mètres le Cadet-Piola, et 107 m. avec Mondot, puis 99 m. avec la

Barde et 95 m. avec Ferrand. Si l'on excepte les crus élevés de la Barde, Laroque, Ferrand, situés dans Saint-Christophe ou Saint-Hippolyte, et légèrement inférieurs pour les raisons que j'ai dites (voir sannoisiens), tous les crus précités ont toujours été classés comme premiers de Saint-Emilion. Et s'il y a quelque différence entre eux, il faut la rechercher en dehors des arguments géologiques ou orographiques.

On pourrait avancer que l'exposition joue un rôle dans la qua-



Presque pas de sol sur le calcaire au Cadet, 0 m. 40 de sol

lité, l'exposition Nord et Ouest valant moins que les autres. Mais Ausone et Bélair sont exposés à l'Est, tandis que Fonplégade et la Madeleine le sont au midi. Il faudrait donc en conclure si l'on voulait tirer argument de ces expositions, que celles de l'Est et du Sud-Est sont les meilleures. A notre avis, et étant donné que l'orientation des rangs change complètement pour la plante, l'exposition du sol, il *faut à peine tenir compte de ce facteur.*

En résumé les sous-sols de Saint-Emilion sont :

I. — Calcaire à Ostréa à l'Ouest.
II. — Calcaire à Astéries au Nord, Sud-Est.
III. — Graves avec ou sans alios.
IV. — Sables ou argiles tertiaires de mollasses ou d'éboulis.
V. — Alluvions quaternaires (sables ou argiles).

Les sols sont constitués par les éboulis et les remaniements de ces différents sous-sols.

I. — Argilo-calcaire.
II. — Silico-calcaire.
III. — Silico-argileux.
IV. — Sableux.
V. — Sables graveleux.
VI. — Terres franches alluvionnaires dites de « Palu ».

J'eusse aimé pour me rendre compte des différences de fertilité de ces sols et de leurs qualités agrologiques en avoir de nombreuses analyses. J'ai dû me contenter de celles assez rares que j'ai trouvées dans les livres ou chez les propriétaires et que je reproduis ci-dessous. Je les ai complétées par des dosages calcimétriques et j'ai enfin constitué une petite collection d'échantillons, et qui n'a que le mérite d'être exacte et complète.

Voici d'après MM. Michaut et Vermorel quelques analyses de terrains faites par M. Gayon à Saint-Emilion.

Graves de Château Figeac. — Analyse physique.

	SOL	SOUS-SOL
Cailloux	54,60 %	57,20 %
Graviers	16,4 %	17,7 %
Terre fine	29	25,1
Sable grossier siliceux	15,83	10,35
Sable calcaire	0	0
Argile	4,08	4,14
ANALYSE CHIMIQUE :		
Potasse	0,620 %	0,502 %
Acide phosphorique	0.766	0,287
Azote	0,81	0,146

Sables de Château Figeac. — Analyse physique.

Sable grossier siliceux	87,8 %
Sable fin siliceux	10,26
Sable calcaire	0,60
Argile	2,47
ANALYSE CHIMIQUE :	
Chaux	1,68 %
Potasse	0,273
Acide phosphorique	0,257
Azote	0,234

Sables Roses de Figeac. — Analyse physique.

Sable grossier siliceux	91,49 %
Sable fin	7,38
Sable calcaire	0
Argile	1,03
ANALYSE CHIMIQUE :	
Chaux	traces
Potasse	0,350 %
Acide phosphorique	0,137
Azote	0 173

Sables de Château Laroze. Parcelle 25.

Terre	99,4 %
Débris végétaux	0,6 %
Silice	92,35 %
Argile	2,05
Calcaire	0,24 %
Débris organiques	1,38
Eau et indéterminés	2,08
Humus	0,55

Sables de Laroze. — Parcelle 35.

Terre	98,8 %
Débris végétaux	1,2 %
Silice	90,40 %
Argile	3,60
Calcaire	0 45
Débris organiques	2,35
Eau et indéterminés	1,25
Humus	0,55

Voici enfin des analyses de terrains argilo-calcaires faites à Pavie par M. Muntz.

	Terre	Pierres	N	P^2O^5	K^2O	Co^3Ca	Mgo
Chateau Saint-Georges							
Côte Pavie (Sol)		0	0,298	0,444	2,006	29,2	27,76
Milieu du coteau (Sous-sol)		0	0,258	0,338	1,887	8	24,29
Haut du coteau (Sol)		0	0,457	0,978	2,958	310	39,33
Haut du coteau (Sous-sol)		0	0,199	0,714	2,353	420	30,07
				Pour 1.000 de terre brute			
Chateau Saint-Laurent-des-Combes							
Milieu du coteau (Sol)	1.000	0	0,748	1,203	4,726	74,0	0,720
Milieu du coteau (Sous-sol)	928	72	0,842	2,303	4,338	215,0	1,002
Haut du coteau (Sol)	920	80	0,584	0,381	1,971	55,76	0,497
Haut du coteau (Sous-sol)	909	91	0,535	0,776	2,395	148,60	0,753

(*A suivre.*)

Robert Villepigue, André Villepigue,

ACTUALITÉS

Réunion de la Commission interministérielle de la Viticulture (H. A.). — Des mesures d'urgence pour sauver la viticulture et le commerce des vins (H. A.). — Résolution de la Commission des boissons. — Situation du vignoble girondin (A. Gibert). — Situation du vignoble lorrain (Marcel Laroppe). — Vignoble nantais (M. C.). — Situation du vignoble landais (E. Audidier). — Situation du vignoble oranais (Plateau). — Situation du vignoble algérien (F. S.). — Le Congrès des Associations viticoles de Bordeaux (H. A.). — XXIIIe Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricole, tenu à Toulon du 13 au 16 juin. — Métaux et vins (J. Ribéreau-Gayon).

Réunion de la Commission interministérielle de la Viticulture. — Après l'Assemblée extraordinaire des Associations viticoles de France, après le Congrès de Bordeaux, les représentants de la viticulture ont été convoqués à Paris, les 26, 27 et 28 juin, pour établir les bases d'un nouveau statut de la viticulture et du commerce des vins.

Malheureusement, ce Parlement du Vin, au lieu de traiter le problème tragique de la résorption des excédents et de l'arrêt de la chute des prix, s'est dispersé en quatre Commissions et des Sous-Commissions, s'occupant des objets les plus divers et toutes dirigées, par personnes interposées, par celui qui se croit l'oracle moderne de la crise. Une telle méthode de travail, imposée aux viticulteurs (qui ont eu le grand tort de se laisser faire) par des personnages politiques aptes à faire des discours, et pas grand'chose d'autre utile à la nation, ne pouvait conduire à rien. Il y a pourtant, au Parlement, de vraies compétences viticoles ; mais elles sont annihilées par un mégalomane tonitruant ! Nous donnerons le texte du Communiqué officiel qui a clôturé ces... travaux. Quand donc les viticulteurs, si sages quand ils sont entre eux à traiter des sujets techniques, cesseront-ils de se laisser mener par les bavards, mauvais bergers ?

Un résultat attendu, qui est d'origine gouvernementale, est un achat massif d'alcool à 480 fr. l'hectolitre sur le marché libre. Celui-ci se ravitaillerait alors en alcool de vin (?). Un nouveau statut ne peut être discuté par les Chambres avant les vacances parlementaires, qui seront précoces... Un décret-loi réglera-t-il le problème du vin, celui de l'alcool ? Ce serait à souhaiter, car la situation s'aggrave d'heure en heure, à cause de l'impuissance des soi-disant sauveurs de la viticulture. — H. A.

Des mesures d'urgence pour sauver la viticulture et le commerce des vins. — La semaine dernière a été fertile en événements importants pour la viticulture et le commerce des vins. Après le Congrès de Bordeaux et l'annonce de la convocation à Paris de la Commission interministérielle, des déclarations ont été faites par le gouvernement, touchant le régime des bouilleurs de cru. Voici le texte publié :

« Le ministre des Finances a, au Conseil du 25 juin, fait un exposé d'ensemble des problèmes soulevés dans certaines régions productrices d'alcool de cru.

« En conclusion de cette importante communication, le Conseil s'est unanimement déclaré résolu à supprimer sévèrement toutes les manœuvres individuelles ou concertées tendant à compromettre le rendement de l'impôt ou à entraver l'action des agents appelés à assurer le respect de la réglementation en vigueur.

« Il est en outre tombé d'accord sur la nécessité de faire justice des attaques injustifiées dont s'est trouvé l'objet le personnel des contributions indirectes qui, avec un dévouement digne d'éloges, remplit à la satisfaction des pouvoirs publics une tâche ingrate et difficile.

« Pour donner une marque tangible de sa sollicitude à des populations rurales cruellement atteintes par la crise économique, le gouvernement a envisagé favorablement la possibilité de placer sous un régime spécial comportant la liberté complète de distillation des bouilleurs de cru des départements qui en feront la demande par la voix de leurs Conseils généraux. Moyennant le versement d'une redevance forfaitaire, destinée à couvrir le Trésor de la perte de l'abandon des garanties actuelles, les récoltants procédant à des opérations de distillation seront dispensés de toute déclaration et affranchis de l'exercice. Cette redevance sera fixée par département, d'après la moyenne des quantités fabri-

quées au cours des cinq dernières années par les bouilleurs de cru en sus de l'allocation en franchise et réservée à leur consommation familiale.

« Elle sera répartie entre les communes par les soins du Conseil général dans le cadre du département et entre les récoltants d'une même commune, par la Commission des répartiteurs.

« Ainsi, sans que le Trésor subisse un préjudice direct, les bouilleurs de cru auront la faculté de recouvrer la libre disposition de leur alambic et leur domicile restera à l'abri des investigations des agents du fisc.

« Un décret-loi réalisant ces diverses mesures sera incessamment publié au *Journal officiel* (1). Dans les départements qui en feront la demande, le nouveau régime pourra fonctionner dès le 1er juillet. »

Ce texte a causé un vif émoi, dans les milieux commerciaux d'abord et aussi à la Commission interministérielle, réunie au ministère du Commerce les 26, 27 et 28 juin.

L'autre décision, c'est l'engagement pris par l'Etat (Direction des Contributions indirectes) d'accepter, sans limitation de quantité, toutes les fournitures d'alcool de vin libre (non bloqué), sain et n'ayant pas droit à une appellation d'origine, qui seront livrées avant le 30 septembre. Cette question des vins « brûlés » pour dégager le marché reste le procédé de sauvetage d'extrême urgence. On craint, peut-être un peu trop tôt cette fois, car nous sommes encore à plus de deux mois de la vendange (!) que 1935 soit aussi, ô malheur (!) une forte récolte. Et des bruits très pessimistes circulent concernant les prochains cours des vins sur les places du Midi.

La distillation obligatoire devait absorber, avant le 31 mai, 16 à 18 millions d'hectolitres *en plus* de ceux qui avaient été, les années précédentes, livrés à l'alambic. Or, d'après les chiffres officiels, les quantités distillées, totales (c'est-à-dire, sauf erreur, y compris les vins qui auraient été normalement à la distillation, sans la loi de décembre 1934), sont de 11 millions et demi d'hectolitres environ, au 20 mai. Ainsi se trouverait expliqué l'écart entre ce chiffre officiel et l'accroissement des sorties, qui n'est que de 8 millions d'hectolitres environ, par rapport aux huit premiers mois de l'exercice.

Quoi qu'il en soit, les dispositions suivantes ont été résolues :

Autorisation d'achat d'alcools de vin en France et en Algérie pour les besoins des vinages et mutages

Le Président de la République,

Décrète :

Article premier. — En vue de satisfaire aux besoins des vinages et mutages, l'Etat, représenté par la direction des poudres (service des alcools), se porte acheteur, en France et en Algérie, et jusqu'au 30 septembre 1935, d'alcools de vin titrant au moins 60 degrés Gay-Lussac, à la température de 15 degrés centigrades.

Art. 2. — Les alcools devront avoir été produits sous le contrôle du service des contributions indirectes ou des contributions diverses et, dans tous les cas, ils ne pourront provenir que de la distillation des vins libres de tout blocage, à l'exclusion absolue des vins bloqués, des piquettes, des marcs, des lies et, en général, de tous les sous-produits du vin.

Sauf si les alcools résultent de la mise en œuvre de vins prélevés sur la récolte personnelle des vendeurs, les vins qui auront servi à les fabriquer devront avoir été : 1° reconnus loyaux et marchands ; 2° achetés postérieurement à la date de promulgation du présent décret ; 3° payés aux viticulteurs à un prix égal ou supérieur à 4 fr. le degré-hectolitre. Les vendeurs devront, à cet égard, fournir toutes justifications utiles au service des contributions indirectes ou des contributions diverses et, notamment, lui représenter, à toute réquisition, l'intégralité de leurs écritures commerciales.

Seuls, pourront être reçus les alcools ne renfermant pas une dose d'impuretés supérieure à la limite fixée, pour chaque catégorie, par le service des alcools.

(1) Ce décret a paru à l'*Officiel* du 30 juin. Nous en donnerons le texte.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses auront la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès que les alcools auront été mis à la disposition de la direction des poudres.

Art. 3. — Les offres, établies sur timbre, devront être adressées à la direction des poudres (service des alcools), 11, rue de l'Echelle, à Paris (1er). Elles pourront être faites, soit par des récoltants ou leurs coopératives, soit par des distillateurs professionnels. Elles indiqueront :

1° Les quantités offertes exprimées en alcool pur ;

2° La nature de l'alcool ;

3° Le lieu où l'enlèvement devra être opéré.

Les offres seront acceptées dans les limites fixées par arrêté du ministre des finances. Il en sera accusé réception.

Les livraisons auront lieu dans le délai fixé par l'acheteur, sans que la date extrême puisse être postérieure au 31 octobre 1935.

Art. 4. — Les prix d'achat des alcools sont fixés comme suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Alcools rectifiés extra-neutres répondant aux conditions de recette du service des poudres, 480 francs.

Flegmes titrant 86 degrés au moins, 475 francs.

Flegmes titrant moins de 86 degrés, 460 francs.

Art. 5. — Les prix d'achat fixés par l'article précédent s'entendront de l'alcool rendu sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour 40 jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge de l'acheteur.

A l'égard des alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur le quai d'un port désigné par l'acheteur, dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour 40 jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise de fûts sur le même quai et le transport sont à la charge des vendeurs.

Art. 6. — Lors de chaque livraison, un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses. Ce bordereau mentionnera :

1° Les nom et adresse du vendeur ;

2° Le volume et le degré réels des spiritueux livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue.

Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au chef du service des alcools. Le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 7. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Les paiements à chaque vendeur d'après les quantités reconnues, seront effectués, par voie de virement, au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux au nom du vendeur.

Art. 8. — Les ministres de l'agriculture, de l'intérieur et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 25 juin 1935.

Albert Lebrun.

Ce décret doit avoir un effet certain sur le *moral* du marché ; il doit enrayer la chute redoutée des cours du vin. Pour combien de temps et quelle sera la quantité réelle de vins enlevés du marché par cette nouvelle mesure d'assistance ? C'est là une autre question. En somme, il s'agit d'un coup d'arrêt contre la baisse, mais pas encore d'un véritable assainissement de la situation.

Nous examinerons, dans le prochain numéro, si les vœux et résolutions émis par la Commission interministérielle contiennent les mesures de salut permanentes indispensables. Le vinage à la cuve a été rejeté par la Commission. Beaucoup pensent que c'était le seul remède qui pût agir instantanément et définitivement. — H. A.

Résolution de la Commission des boissons. — La Commission des boissons, après avoir examiné la situation du marché viticole, charge son président de signaler au gouvernement la situation tragique de l'ensemble de la viticulture nationale et de lui rappeler qu'il appartient au gouvernement de présenter à la Commission des boissons toutes les mesures capables de parer aux graves difficultés que ne manquera pas de créer l'aggravation ou même le maintien d'un état de choses qui aboutit rapidement à la ruine de tous les producteurs.

Fidèle à sa méthode de travail qui consiste à étudier le problème viticole en pleine et cordiale collaboration avec les associations de la production et du commerce des vins, elle décide d'examiner dans le plus court délai, dès qu'elles lui seront parvenues, les conclusions des travaux des assemblées de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, qui ont eu lieu à Paris les 28 et 29 mai 1935 et à Bordeaux les 13 et 14 juin 1935.

Elle charge à cet effet son rapporteur, M. Emmanuel Roy, de lui faire à sa prochaine réunion un exposé sur ces propositions, ainsi que sur toutes celles qui pourront parvenir à la Commission.

Elle décide, en outre, de convoquer devant elle le ministre de l'Agriculture et le ministre des Finances et, si besoin est, le président du Conseil, qui, à son avis, doit coordonner l'action capable de venir rapidement au secours de l'ensemble de la viticulture.

Situation du vignoble girondin. — Les gelées de mai ont fait un mal important mais irrégulier. Certains vignobles ont perdu les trois quarts de leur récolte, tandis que d'autres n'ont pour ainsi dire rien perdu.

Malgré que la température soit irrégulière, la floraison se passe bien grâce à la sécheresse du sol.

On parle de Mildiou de la grappe dans certaines parties du département. Ce mal redoutable va-t-il anéantir ce qui reste de nos récoltes ? C'est le secret de demain. — A. Gibert.

Situation du vignoble lorrain. — Le vignoble lorrain en général et le vignoble toulois en particulier présentent en 1935 les plus belles perspectives qui tiennent à deux causes principales : belle maturité du bois et du raisin l'année précédente où les maladies furent rares, et absence de gelées au printemps dernier. Aucune trace de maladies jusqu'à ce jour. La quantité des raisins est bien au-dessus de la moyenne. La floraison commence toutefois avec un retard de 8 jours. La végétation est très forte et pourrait provoquer la coulure. Après avoir profité d'une période de beau temps, les suites d'orages ont provoqué d'abondantes chutes d'eau qui sont loin d'être favorables à la floraison.

Les belles apparences du vignoble peuvent donc d'ici un mois se trouver modifiées sous les attaques des maladies ou de la Cochylis. — Marcel Laroppe.

Vignoble nantais. — La situation du vignoble nantais au milieu de juin 1935 est fort médiocre.

A la suite de la très grosse vendange de 1934, les ceps étaient fatigués, à bout de leurs réserves.

En avril, les gelées ont par place enlevé une partie des espérances dès le bourgeon ; le mauvais temps, le manque de chaleur de ce printemps anormal ont fait le reste.

Dans les Muscadets, plants fins, on ne peut escompter, si tout va bien, qu'un faible rendement ne dépassant pas un quart de 1934. Et le vin de Muscadet est l'essentiel de la richesse du vignoble de Loire-Inférieure.

Les autres vinifera ne sont guère mieux traités. Seuls des hybrides, dans l'ensemble d'une médiocre qualité, promettent une récolte à peu près normale.

La végétation de l'ensemble est ce 15 juin très en retard, aucune fleur n'est encore apparue. C'est la perspective de vendanges tardives au cours d'octobre. — M. C.

Situation du vignoble landais. — La gelée tardive du 4 avril, qui paraissait devoir causer de gros dégâts au vignoble sur coteaux, n'a pas eu d'effets désastreux, de nombreuses variétés de vigne telles que Folle Blanche, Jurançon, etc., ayant émis des bourgeons secondaires fructigères.

Dans l'ensemble, les vignes portent beaucoup de grappes.

Après le ralentissement de végétation dû au froid, la vigne a poussé vigoureusement, et la floraison s'effectue actuellement dans d'excellentes conditions.

Une légère attaque de Mildiou a été signalée début juin, mais dans l'ensemble, le vignoble est exempt de maladies cryptogamiques.

Les ampélophages ont causé peu de dégâts.

A signaler de violents orages à grêle. — E. Audidier.

Situation du vignoble oranais. — Les dégâts causés par les gelées dans notre vignoble peuvent être estimés à un dixième de la récolte.

La sortie des raisins est en général bonne.

Un peu de coulure et de millerandage à signaler sur certains cépages.

Jusqu'à présent, ni Mildiou, ni Oïdium à signaler. Un peu de *brunissure* dans les carignans.

D'après les renseignements recueillis tant dans la région que dans la majeure partie du vignoble du département d'Oran, il résulte que les dégâts provoqués par les gelées peuvent être estimés en moyenne à 10 ou 15 % dans l'ensemble du vignoble. — Plateau.

Situation du vignoble algérien. — La pluviométrie de l'année en cours est caractérisée par une abondante précipitation en août et commencement de septembre (80 mm.) qui a peu servi aux récoltes pendantes ; octobre ayant été un mois sec, l'eau tombée à la fin de l'été a été évaporée. Il convient de ne compter à l'actif de 1935 que les chutes subséquentes qui sont de 25 % au-dessous de la moyenne. Cette carence d'eau s'est fait sentir surtout dans le département d'Oran où les céréales des indigènes venues sur labour très léger et semées très tardivement s'étaient déjà desséchées sur pied lorsque se sont produites les chutes de mai et du commencement de juin (70 mm.), dont l'importance est inaccoutumée. Cette eau abondante a eu pour effet dans les plaines littorales des départements d'Alger et de Constantine, de gêner la fauchaison et la fenaison des fourrages, de faire rouler les orges, blés et avoines, de diminuer la récolte des grains en quantité et en qualité, tout en accroissant les frais de moissons qui ont dû dans nombre d'exploitations s'exécuter à bras d'homme, — elle a par contre été profitable à la vigne et aux cultures arbustives.

Le thermomètre a accusé 5° à 6° au-dessous de la moyenne en avril, mai et première semaine de juin. Le débourrement de la vigne a été de deux semaines en retard, et la végétation languissante. Malgré de fréquentes et copieuses ondées, des brouillards traînants, et en raison de la basse température qui régnait et aussi des nombreux sulfatages et soufrages effectués, le Mildiou et l'Oïdium se sont peu ou prou montrés.

Depuis trois semaines, la température normale est revenue, la vigne pousse pour ainsi dire à vue d'œil ; le sol est frais, l'air est chaud et excellente est la luminosité. Les sulfatages doivent être fréquents pour cuirasser de sels de cuivre les feuilles nouvelles, qui semblent se hâter de se montrer et de se développer ; formées de jeunes tissus gorgés de sève, elles sont en état de réceptivité pour contracter des maladies cryptogamiques.

La sortie a été moyenne sur tous les cépages, les grappes sont courtes, surtout quand on les compare à celles de l'an dernier. La floraison s'est effectuée tandis que le temps était froid et pluvieux, la coulure a été générale. La grosseur des grains arrivera-t-elle à combler les vides produits ? C'est peu probable.

L'Erinose est particulièrement abondante, il semble que cette maladie étend

son aire de propagation malgré les soufrages répétés auxquels l'Oïdium oblige.

Les gelées printanières ont causé d'importants dégâts, surtout en Oranie, où on en a vu se produire dans le commencement du mois de mai, — la période des saints de glace était cependant passée !

Parmi les insectes ampélophages, l'Altise a fait son apparition dès la sortie des bourgeons, comme d'habitude, c'est aux alentours des haies vives, des bords des cours d'eau, qu'elle était le plus abondante. Ceux qui ont fait des traitements arsenicaux se sont aisément débarrassés des insectes parfaits et de leur progéniture placée sur la page inférieure des feuilles.

Le grand vol des papillons de la première génération de l'Eudémis a eu lieu avec un retard d'une dizaine de jours sur l'époque habituelle, les prises étaient peu nombreuses et ne faisaient pas présager l'abondance de celles faites pendant le grand vol de la deuxième génération qui vient de se produire. On se défend ferme en ce moment, bien que la main-d'œuvre soit plutôt restreinte du fait du retour chez eux, pour procéder à leurs moissons, des kabyles et des arabes des hauts plateaux.

Il résulte des observations ci-dessus exposées, que la prochaine récolte vinicole n'apparaît pas devoir égaler celle qui l'a précédée, malgré l'apport des plantations nouvelles qui entrent en pleine production. — F. S.

25 juin 1935.

Le Congrès des Associations viticoles de Bordeaux. — Le Congrès annoncé pour le 13 juin, après la réunion à Paris des représentants des Associations viticoles, s'est tenu à Bordeaux aux dates prévues. Nous en donnerons les résolutions dans le prochain numéro.

L'impression qui se dégage de ces réunions, c'est que nous sommes loin de l'accord qui conduirait à une solution profitable à *tous*, mais qui imposerait à *tous* des sacrifices proportionnés à leurs moyens. Pourtant, le mouvement change d'allure. Il est assez curieux de voir des personnages influents se retirer prudemment du premier rang, celui où l'on reçoit les coups, et demander aux Associations viticoles de dire ce qu'elles veulent faire. Cela ressemble trop au « Débrouillez-vous » en attendant le « Sauve qui peut » ! On finit par où l'on aurait dû commencer, c'est-à-dire que, bien tard, chacun va être obligé de faire son métier : les dirigeants des groupements professionnels vont mettre de l'ordre dans leurs organisations, reprendre l'autorité que les politiciens prétendaient usurper, et les hommes dont c'est le devoir de faire de bonnes lois, justes et applicables, vont s'efforcer de servir les viticulteurs non plus en les excitant les uns contre les autres, mais en revenant sagement à leur rôle, fort délicat et fort utile. Tout le monde y gagnera. On a trop vu, depuis des années, et trop entendu surtout, des personnages verbeux parler à la place des représentants qualifiés de la profession. Le résultat obtenu exige qu'on revienne aux bonnes méthodes du début de l'organisation professionnelle de la viticulture, alors que les porte-paroles étaient choisis, par leurs pairs, parmi les vrais vignerons. — H. A.

23e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles tenu à Toulon du 13 au 16 juin. — Ce congrès, que notre Revue a annoncé en temps voulu, a été imposant par le nombre de délégués venus de toutes les régions de la France, et les personnalités importantes qui ont pris part à ses travaux.

Trois anciens ministres de l'Agriculture, de nombreux sénateurs et députés étaient présents.

La présidence du Congrès a été donnée à M. Queuille, ancien ministre de l'Agriculture. De lumineux et importants rapports ont été présentés et discutés, des résolutions ont été prises. Et des visites et excursions ont fort intéressé les congressistes. Nous donnerons un compte rendu détaillé de ces travaux. — E. F.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 230 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs. 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le degré. Blanc de rouge, 3 fr. 75 à 4 fr. ».

Midi. — *Nîmes (1er juillet 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 4 fr. » à 4 fr. 50 le degré ; Costières, 4 fr. 50 à 5 fr. » ; Clairettes, 4 fr. 50 à 5 fr. ». Trois-six B. G. » à » fr. ; trois-six de marc, 345 à 350 fr. Eau-de-vie de marc, 340 à 345 fr.

Montpellier (2 juillet). — Vins rouges, de 4 fr. » à 4 fr. 25 logés, » à » le degré ; Rosé. » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 340 à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, 360 à » fr. Marc à 86°, 350 fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr.

Béziers (1er juillet). — Vins rouges, 4 fr. à 4 fr. 50 ; Rosés, 4 fr. à 4 fr. 50 ; blancs, » fr. » à » fr. » ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » fr.

Minervois (30 juin). — Marché d'Olonzac, 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le degré.

Perpignan (30 juin). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. à 4 fr. 50 le degré.

Carcassonne (29 juin). — Nouveaux de 4 fr. » à 4 fr. 50 le degré.

Narbonne (1er juillet). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 79 fr. le quintal, orges, 49 fr. à 51 fr.; escourgeons, 46 fr. à 49 fr.; maïs, 45 fr. à 53 fr. »; seigle, 51 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 59 fr.; avoines, 44 fr. » à 48 fr. — Sons, 27 fr. à 30 fr. — Recoupettes, de 23 à 26 fr. — Farines, 155 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 72 fr.; Esterting, de 60 à 68 fr. — Nouvelles d'Algérie 70 à 100 fr.; du Midi, 70 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 125 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 180 fr. à 225 fr.; foin, 200 fr. à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 62 à 70 fr.; Arachides extra blancs, à 56 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 182 fr. 50 à 186 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 11 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 800 à 1.300 fr.; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 410 fr. — Fraises, 200 à 350 fr. — Cerises, 300 à 650 fr. — Abricots, 300 à 650 fr. — Pêches, 200 à 600 fr. — Prunes, 250 à 350 fr. — Melons de Nantes, 6 à 25 fr. — Artichauts d'Alger, de 60 à 130 fr. — Choux-fleurs, 100 à 200 fr. — Oseille, 40 à 80 fr. — Epinards, 40 à 70 fr. — Tomates du Maroc, 200 à 280 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 125 à 175 fr. les 100 bottes — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Asperges, 90 à 400 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. — Petits pois, 100 à 150 fr. — Haricots verts, 100 à 550 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.